SUPPLÉMENT
A LA REVUE DE MYCOLOGIE

Tome XII, numéro 1 — 1er Avril 1947

Chronique de l'amateur

■

DISPARITION D'UNE ESPECE

A peine sortions-nous de l'âge des cavernes, que nous entrions dans celui des casernes. Ainsi le veut le progrès. La hache de pierre polie était une arme sans doute individuelle qui n'impliquait aucun adjudant chargé des revues de détail hebdomadaires. Mais dès les beaux jours de Rome — à vrai dire, Sparte n'était déjà qu'une caserne idéale — l'institution était créée et elle a survécu à toutes les crises, renaissant régulièrement de ses cendres sous tous les régimes et sous tous les climats; assujettissant de plus en plus tous les citoyens et dernièrement les citoyennes à abdiquer toute pensée personnelle sous son ombre tutélaire. A certaines époques heureuses, pendant nos deux grands siècles, par exemple, cette invention avait mitigé sa tyrannie par le volontariat; n'allaient se faire manger des punaises ou tuer sur les champs de bataille que ceux qui en avaient envie, et les honnêtes gens pouvaient en toute tranquillité et avec du temps devant eux se cultiver dans les sciences et les arts qui leur faisaient plaisir. Ainsi se formèrent ces générations d'amateurs qui furent longtemps tenus pour la fleur de la société, malgré l'ironie d'ailleurs bienveillante d'un La Bruyère. La Fontaine, lui, accorde toute sa sympathie à « un amateur de jardinage, demi bourgeois, demi manant ». Les amateurs étaient considérés comme les usagers naturels de toutes les belles choses, et aujourd'hui encore les catalogues Vilmorin n'ont pas de plus bel éloge pour une Pivoine nouvelle que de dire que c'est une « plante d'amateur ». C'est la dernière trace d'une époque révolue.

Le terme même est devenu une injure. Il sert à désigner maintenant ceux qui se mêlent de ce qui ne les regarde pas, les écrivains qui savent le français, les poètes dont les œuvres ont un sens, les peintres dont les tableaux représentent quelque chose, les botanistes qui ne font pas de phytosociologie, et les mycologues qui ne croient pas à toutes les russules.

Oui, les casernes vont disparaître, et les amateurs aussi, devant

la puissance indiscutée des laboratoires. La bombe d'Hiroshima a désintégré tout un système militaire et l'estime que je m'accordais à moi-même. J'étais tout fier des quelques miettes de science que j'avais attrapées par-ci par-là et de connaître le nom de quelques champignons moins communs que les chanterelles. Mais ce petit savoir n'a guère plus d'efficacité aujourd'hui qu'une arbalète du temps de Louis XI devant les engins nouveaux. Je n'ai pas de laboratoire! mon microscope ne donne que mille diamètres! Tout le monde est sûr que si la France est tellement en retard, c'est faute de laboratoires, et que si les Etats-Unis nous ont tellement distancés, c'est parce que là-bas la moindre sous-préfecture est dotée d'un laboratoire où cinq cents savants travaillent à la chaîne. C'est parce qu'ils n'avaient pas de laboratoires que Fries, Quélet et Bourdot ont été de si piètres mycologues, dont les descriptions ne valent rien, comme chacun sait. Ils observaient mal, ne créaient que des espèces qui n'existent pas, et bâtissaient sur leurs erreurs de néfastes classifications. Et c'est pourquoi, nous autres modernes (comment nous appellera-t-on dans cent ans?) avons tant de mal à bâtir une Mycologie véridique et solide. Ils ont travaillé comme des amateurs.

Eh bien, je l'avoue! Nous autres amateurs, puisque j'appartiens à cette sotte espèce, nous n'avons plus lieu d'exister. La Mycologie n'est plus faite pour les Mycologues, c'est une divinité hermétique, qui ne livre ses secrets qu'à ses papes et à ses saints. Elle a ses grands-prêtres, ses martyrs, ses hérétiques, sa commission des rites, et n'admet à sa communion que ceux qui sont à la fois anatomistes, experts en chimie, et qui ont créé trois genres nouveaux.

C'est pourquoi, si un jour, dans une sombre forêt, vous trouvez un homme qui ramasse, ô horreur! des champignons pour s'amuser, méfiez-vous : ce sera un fantôme! Vous aurez fait une rencontre aussi stupéfiante que celle d'un ptérodactyle ou d'un brontosaure, celle d'un être dont le crâne, mort ou vif, doit être expédié immédiatement, aux fins d'analyse, au Musée de l'Homme; d'un individu dangereux, capable de croire que les Gomphides ressemblent aux Hygrophores et que tous les Bolets ne sont pas des Agarics; qui ne comprend pas pourquoi Hydnum repandum n'est pas un Sarcodon; qui ne veut pas qu'on nomme les deux mille formes de Cortinarius cinnamomeus; qui considère l'usage des réactions colorées comme indigne d'un honnête homme, qui croit qu'à vouloir tout savoir et tout dire, on ne dira plus rien qui vaille, et qu'un beau jour, devant le flot infernal des nouveautés invraisemblables, on jettera au feu toute la littérature contemporaine pour s'en tenir à son honnête et vieux Quélet, préférant savoir moins mais mieux à une science affolée par ses pré-

tentions à l'exactitude intégrale et par la vanité de ses officiants.

Car j'en reviens toujours à mon maître problème: pour qui travaillons-nous? Si c'est pour la Science en soi, c'est de la folie pure et de l'idolâtrie. Nous arriverons à si bien faire que nous accumulerons à l'infini un savoir qui dépassera très vite notre faculté de l'acquérir, tout en tuant la connaissance. Si au contraire avec beaucoup plus d'humilité nous nous contentons de vouloir projeter dans les ténèbres des formes la lumière de notre esprit, alors nous pouvons espérer comprendre. Nous aurons en mains une méthode, et devant les yeux un but avec aussi la permission d'établir une hiérarchie dans l'importance des phénomènes. Préférez-vous l'anarchie intellectuelle à quoi nous conduirait le refus d'émettre, sous prétexte de science, un jugement de valeur? Il me semble bien que je pourrais appeler à la barre des témoins l'ombre du grand Bergson...

Voulez-vous un exemple concret? Prenez le feu genre Lepiota. On l'a tellement bien démembré, et ce n'est pas fini, que plus personne ne sait où l'on en est. C'est un casse-tête chinois de passer d'un auteur à un autre; on ne parle plus la même langue à Lyon et à Paris; et si un Tchèque ou un Arménien s'en mêle, ce sera la fin de tout. « C'est que la Nature est horriblement compliquée me dira-t-on. Si vous consentiez à regarder dans mon microscope... » J'en aurais plus l'envie que le temps. Mais mes conclusions seraient les mêmes : c'est qu'on tire des conséquences énormes de phénomènes positivement minuscules. Et qu'on ne devrait pas bouleverser une nomenclature avant d'être passé par une commission de contrôle et d'arbitrage internationale. Il faut, morbleu, avoir un peu pitié de ses contemporains!

Ceci dit et entendu, les laboratoires ont raison. Nous ne leur devons pas que la bombe atomique. Il y a aussi la pénicilline, la clitocybine peut-être. Et s'ils le veulent, ils pourront aussi apporter dans notre vieille science un peu plus de clarté et de certitude. C'est tout ce qu'on leur demande. Alors, les amateurs auront de nouveau le droit d'être intelligents et de faire entendre une voix qui aujourd'hui se perd dans les stratifications des feuilles imprimées comme les cris d'un enlisé dans les sables du Mont Saint-Michel. Et pourtant, ce pauvre amateur, c'est bien lui, pour finir, qui paye les cotisations...

Georges BECKER.

Essai de Mycogastronomie.

Par le Dr Paul RAMAIN
(*Suite*)

■

Cependant dans leurs essais respectifs de classements « gastronomique » il nous apparaît que les arguments de G. Becker — qui est assez injuste avec les Cortinaires bien qu'il sache admirablement les... blaguer (ô mon cher confrère bizontin Robert H....!) — et ceux de V. Piane, montrent 2 tendances gustatives différentes : toutes deux ± justes, toutes deux fort intéressantes, auprès desquelles notre opinion peut trouver place!

Voici donc une liste « gastronomique » de 245 champignons parfaitement comestibles consommés par nous, les nôtres et nos invités, depuis 30 ans, en Haute-Savoie. Volontairement, nous ne faisons ici *aucun* classement prioritaire. Nous ne donnons qu'une appréciation *personnelle* acquise par l'expérience..... et l'habitude de la bonne cuisine française!

Il s'agit des espèces *types* — et non de leurs aberrations locales ou climatiques — poussant dans notre département. Ce qui fait que leurs qualités gustatives (et gastronomiques) peuvent varier d'un département à l'autre en France; et telle ou telle espèce changer de place dans l'appréciation du consommateur ou de ses invités.

Nous suivons l'ordre de la systématique classique encore en cours :

1. *Amanita cæsarea :* (Scopoli) Quélet. = Pelée — indispensable! — et à demi développée, c'est encore — pour nous — le *meilleur :* le n° 1.
2. *Amanita solitaria :* (Fries) Quélet. = Rare en Haute-Savoie, elle vaut la précédente, mais à chair un peu moins ferme. G. Becker a raison!
3. *Amanita spissa :* (Fries) Quélet (et les formes voisines). = Pas rare chez nous. Déclarée « excellente » par Konrad et Maublanc « bonne » par Maublanc et G. Becker, elle est —, en Haute-Savoie — assez médiocre — et mérite presque l'appréciation de V. Piane. Saveur ± raphanoïde, disparaissant, en partie, à la cuisson, souvent odeur de celluloïd.
4. *Amanita rubescens :* (Persoon) Quélet. = Attention! il y a deux *formes* (et, peut-être, deux espèces?). Celle poussant en juin et juillet, en montagnes, sous les conifères et les épiceas, en

cercles (ou en colonies), de grande taille, très robuste, à chair *ferme*, de couleur pileïque brunâtre, à pied obèse, qui est absolument *exquise!* Inodore à la cuisson, bien pelée, coupée en gros morceaux, préparée aux fines herbes et au vin blanc — comme à la crème et aux jaunes d'œufs — voici des années que nous nous en régalons avec nos amis et nos invités. — L'autre, plus grêle, fragile, plus rose (ou blanchâtre), plus tardive aussi et poussant en plaines, sous les feuillus divers, est *médiocre* — ou même seulement acceptable — avec sa chair molle, son odeur de mousse et sa saveur fréquemment amarescente!

5. *Amanita vaginata :* (Bulliard, Fries) Quélet (et les formes voisines). = Le « type » gris, grêle et fragile est simplement bon — surtout avec des œufs brouillés — La meilleur est la robuste forme *blanche* de nos Alpes, qui mérite le qualificatif de très bon.

6. *Amanita inaurata-strangulata :* (Secrètan) Fries. = Pas rare chez nous. Ne vaut pas la précédente. Odeur et saveur un peu « sauvages ».

7. *Lepiota procera :* (Scopoli) Quélet. = G. Becker a raison! Jeune et grillée « à la meunière » (ou « à la maître d'hôtel ») — même à la crème — elle est excellente. Autrement elle « évoque fâcheusement le papier buvard ». Les exemplaires de la Bresse sont meilleurs que ceux de la Haute-Savoie.

8. *Lepiota rhacodes :* (Vittadini) Quélet. = Bonne, sans plus.

9. *Lepiota excoriata :* (Schaeffer, Fries) Quélet. = Jeune, elle est très bonne, mais de consistance un peu filandreuse. Demande du bouillon ou de la crème.

10. *Lepiota gracilenta :* (Krombholz) Quélet. = Meilleure que ne le dit G. Becker! Peu charnue, elle vaut la « Bécasse » (ou Lépiote élevée), avec même une saveur d'aubépine plus fine, persistant à la cuisson.

11-12. *Lepiota naucina :* (Fries, Quélet) M. Locquin, et *Lepiota pudica :* (Bulliard, Quélet) A. Maublanc [non M. Locquin]. = Extrêmement voisines mais différentes! Toutes les deux très bonnes à consommer à la crème. Supérieures — à notre avis — aux précédentes, bien qu'un peu sèches de consistance.

13. *Lepiota clypeolaria :* (Bulliard, Fries) Quélet. = Quelconque et molle! saveur trop musquée et farineuse.

14. *Limacella guttata-lenticularis :* (Persoon, Quélet) Lasch, R. Maire. = Pas désagréable une fois pelée. Chair un peu aqueuse et acidulée.

15. *Volvaria bombycina :* (Persoon, Fries) Quélet. = Très bonne, mais peu charnue et à chair fondante. Rare malheureusement, et — parfois — légère saveur de bois vert.

16. *Pluteus cervinus :* (Schaeffer, Fries) Quélet. = Assez bon, mais bien aqueux et de chair molle. Souvent saveur de bois mort et de géranium.

17. *Agaricus sylvicola :* (Vittadini) Saccardo. = Excellent, de premier ordre! Sans conteste — bravo! G. Becker — le meilleur de la série avec sa fine odeur et sa saveur anisée, musquée sans exagération. Atteint parfois (juin 1938) des dimensions énormes dans nos Préalpes.

18. *Agaricus arvensis :* (Schaeffer) Fries. = Presque aussi bon. Meilleur encore en Bourgogne (Nuits Saint-Georges).

19. *Agaricus campester :* Linné. = Bon. Un peu filandreux et « surfait » de réputation.

20. *Agaricus augustus :* Fries. = Bon. Saveur parfois un peu forte et chair un peu sèche. Peu commun en Haute-Savoie.

21. *Agaricus silvaticus :* (Schaeffer) Secrétan. = Abondant chez nous en montagnes. Bon sans plus. Chair sèche et molle, parfum et saveur ± anisée, musquée, résineuse.

22. *Agaricus hemorrhoïdarius :* (Schulzer et Kalchbrenner). = Meilleur, à mon avis. Moins anisé et moins résineux.

23. *Coprinus comatus :* (Müller) Fries. = Jeune et consommé très frais il est vraiment *excellent :* sa légère odeur et saveur de radis disparaissant à la cuisson! Préparé à la crème, c'est un régal. Mérite une des premières places!

24. *Coprinus micaceus :* (Bulliard) Fries. = Abondant, jeune et très frais, il est assez bon en omelette... mais attention aux boissons alcoolisées!

25. *Coprinus atramentarius :* (Bulliard) Fries. = Inférieur au précédent, à notre avis. Il a les mêmes défauts de « comestibilité conditionnelle ».

26. *Hypholoma Candolleanum :* (Fries) Quélet. = Assez bon. Fait bien dans un civet.

27. *Hypholoma hydrophilum-appendiculatum:* (Bulliard, Fries) Quélet, Fries. = Ce Bolbitius si commun, n'est pas mauvais du tout, seul ou en omelette, il en vaut bien d'autres!

28. *Hypholoma capnoides :* (Fries) Quélet). = Très mangeable, sans plus.

29. *Lacrymaria velutina :* (Persoon, Fries) Lange. = Vraiment assez bon — les très jeunes exemplaires encore cortinés sont même bons — mais colore toutes sauces et plats en noirâtre!

30. *Lacrymaria pyrotricha :* (Holmsk) Lange. = Bien supérieur au précédent, il est parfaitement *bon,* de saveur très agréable. Malheureusement il a les mêmes défauts de « noircir » sauces, garnitures et plats, comme celui d'être rare!

31. *Stropharia coronilla :* (Bulliard) Quélet. = Pas fameux.

32. *Stropharia melasperma :* (Bulliard) Quélet. = Idem! malgré l'avis de V. Piane sur ces deux espèces communes.

33. *Agrocybe præcox :* (Persoon) Fayod. = Assez quelconque. Attention aux formes ± amères, très fréquentes en Haute-Savoie!

34. *Agrocybe cylindracea-ægerita :* (de Candolle, Briganti) R. Maire. = Cette Pholiote est, de beaucoup, la meilleure de toutes. C'est un *excellent* champignon, de tout premier ordre aussi bon que *Tricholoma Georgii* (dont il a la saveur musquée) et supérieur au « champignon de couche » comme au *Clitopilus prunulus :* Scopoli [n° 67] (quoiqu'en dit G. Becker!). Sa fine saveur de vrai « croquignole » et d'amande, sa chair ferme mais croquante — et non élastique et lourde — en font un régal. Mais il faut le consommer jeune et à la crème.

35. *Pholiota squarrosa :* (Müller) Quélet. = Aïe!.. nous ne sommes pas de l'avis de Georges Becker qui le déclare « exécrable » après un essai mémorable et nauséeux! Nous en avons consommé 2 kilogs 1/2 en septembre 1940, par curiosité, en famille. Sans être bon, c'est un champignon parfaitement acceptable et *original :* fortement ébouillanté à l'eau vinaigrée salée, cuit à découvert avec des fines herbes et des aromates et terminé en sauce poulette légèrement rehaussée de Curry en poudre, il est assez bon, même pas désagréable : odeur (à la cuisson) et saveur très nette (au palais) de « *rhizôme de fougère* » avec une chair saine, ferme, d'excellente consistance sous la dent... Les 2 kilogs 1/2 y ont passé en 48 heures; la seconde fois, préparé en tourte de pâte brisée avec un peu de lard et d'oignons! Cependant, ce champignon ne sera jamais une « fine nourriture terrestre »...

36. *Pholiota mutabilis :* (Schaeffer) Quélet. = Pas assez connu et *très bon.* Nous sommes ici de l'avis de G. Becker! Voici 20 ans que nous consommons cette espèce commune (souvent très abondante) et que nous l'estimons — avec tous nos amis et invités — malgré qu'elle noircisse les sauces. Jointe à un « rizotto », elle le complète d'une façon parfaite! Aussi en omelette et autour d'un lapin chasseur.

37. *Rozites caperata :* Persoon, Fries) Karsten. = Encore un champignon méconnu et *très bon!* Abondant dans nos Préalpes chablaisiennes (surtout en août 1946 au Mt-Forchat), nous pouvons le placer parmi les espèces de première qualité. Chair tendre, agréable, douce, à saveur ± nette (mais constante) de cuisse de grenouille ou de lapin.

Et maintenant l'immense famille sylvatique des CORTINAIRES! Nous ne sommes pas d'accord avec G. Becker : il y en a de bons (et même de très bons) à chair de consistance parfaite et — parfaitement! — de

saveur personnelle, honorable, sinon très franche — du moins en Haute-Savoie! — Nous sommes un peu mieux d'accord avec V. Piane. Voici notre avis sur quelques espèces :

38. *Cortinarius varius :* (Schaeffer) Fries. = Très bon et abondant chez nous.
39. *Cortinarius napus :* (Fries) Konrad. = Très bon, vaut largement le précédent.
40. *Cortinarius cyanopus :* (Secrétan) Fries. = Très bon, allant de pair avec les deux autres.
41. *Cortinarius præstans :* (Cordier) Saccardo. ± Bon, très estimé chez nous (à bon droit). Il faut manger les chapeaux encore jeunes et farcis avec le haut des pieds hâchés avec d'autres champignons et des fines herbes, voire du jambon ou de la viande de desserte.
42. *Cortinarius badius :* (nov. spec.!) (1). = Grande espèce nouvelle massive et rare des Préalpes du Chablais. Très bon! à saveur rappelant celle de *Boletus Edulis,* et légèrement sucrée.
43. *Cortinarius turmalis :* Fries. = Très bon! mais peu commun.
44. *Cortinarius anthracinus :* Fries. = Bon seulement — moins que ne l'écrit V. Piane! — c'est, certainement le meilleur des Dermocybes, mais il est rare en Haute-Savoie.
45. *Cortinarius variicolor :* (Persoon) Quélet, Konrad et Maublanc. = Nettement bon chez nous. Prend ± à la cuisson une saveur de pain d'épice (rappelant celle du *Rhodopaxillus nudus :* (Bulliard, Fries) R. Maire [n° 100].
46. *Cortinarius multiformis :* Fries, Konrad et Maublanc. = Nous parlons ici du « type » vrai. Il est bon, nettement.
47. *Cortinarius alboviolaceus :* (Persoon) Fries. = Assez bon, le meilleur de tous les Inolôma. Un peu fade cependant.
48. *Cortinarius largus :* Fries, Konrad et Maublanc. = Sans donner entièrement raison à G. Becker, nous donnons franchement tort à V. Piane! Nous parlons ici du « type » *vrai* — et non de *C. variicolor :* Persoon [n° 45] (nettement différent!) — qui est consommé par nous depuis 20 ans au moins et dont les jeunes individus frais sont parfaitement honorables, même assez bons, sans arrière-goût de mousse ± amarescent ou de sève.
49. *Cortinarius mucifluus :* Fries. = V. Piane a raison! c'est un champignon assez bon, de saveur fine bien qu'un peu fade, mais terriblement ennuyeux à préparer!..
50. *Cortinarius collinitus :* (Persoon) Fries. = Abondant partout, il

---

(1) Nous décrirons ce superbe et gros Cortinaire — encore inédit dans toute la littérature — et bien caractérisé, dans une note ultérieure.

ne vaut pas le précédent (plus fade et un peu plus mou), tout en étant aussi agaçant à préparer!

51. *Cortinarius firmus :* (Fries, Bataille) Konrad et Maublanc. = Pas mauvais du tout. C'est le meilleur des Hydrocybes; mais rare. Parfois nettement bon!

52. *Cortinarius castaneus :* (Bulliard) Fries. = A notre avis, inférieur au précédent. Saveur souvent forte et un peu sucrée; le pied est meilleur!

53. *Cortinarius purpurascens :* Fries. = Abondant chez nous, bien connu et assez estimé, il n'est que simplement passable!

54. *Cortinarius fulmineus :* Fries. = Le type vrai (et non ses nombreuses formes), et mangeable, sans plus. Quelques exemplaires sont assez agréables.

55. *Cortinarius balteatus :* Fries, Konrad et Maublanc. = Pas mauvais, mais sans plus.

56 *Cortinarius cærulescens :* (Schaeffer) Fries. = Fort beau quand il est jeune mais seulement passable. Nous comprenons cette espèce comme Ricken et Konrad.

57. *Cortinarius bicolor :* (Cooke) R. Maire. = Vraiment pas fameux et peu mangeable! quoiqu'en disent certains mycophages.

58. *Cortinarius anomalus :* Fries et *G. sub sp. Azureus :* Quélet. = Consommés (et vendus sur nos marchés savoyards et suisses), ils sont effectivement passables!

59. *Cortinarius elatior :* Fries. = Ce Myxacium assez variable (il y en a deux formes) est honorable bien nettoyé : saveur un peu fade mais rappelant celle du poisson appelé « vengeron ».

60. *Cortinarius percomis :* Fries. = Consommé et vendu chez nous, sa saveur ± résineuse — bien inférieure à son odeur! — en fait un comestible bien médiocre, cependant passable.

61. *Cortinarius nanceiensis :* R. Maire. = Meilleur que le précédent, mais cependant assez quelconque. Il n'est pas commun.

62. *Cortinarius glaucopus :* (Schaeffer) Fries. = Très commun dans nos Préalpes, ce robuste Phlegmacium est loin de valoir la réputation de comestibilité « assez bonne » que lui fait V. Piane! Nous le trouvons constamment très médiocre, avec une saveur ± forte de son, de paille fermentant.

63. *Cortinarius violaceus :* (Linné) Fries. = Ce bel et robuste Inolôma pelucheux, estimé par quelques mycologues (dont jadis Roques), est vraiment très médiocre et peu mangeable, malgré l'avis de V. Piane! Sa saveur reste forte, rappelant étonnament le crayon: graphite et huile de cèdre! De plus il colore tout au violet noir.

64. *Entoloma clypeatum :* (Linné, Fries) Quélet. = Peu charnu et mou, il est assez quelconque et ne mérite pas une mention gastronomique spéciale, ni l'engouement de certains mycophages qui le recherche... sur les marchés!

65. *Entoloma prunuloïdes :* (Fries) Quélet. = Un peu plus charnu et ferme, mais guère supérieur. Il est, cependant, assez bon préparé à la crème ou en « tourte » lorraine à la béchamelle. Mais... attention au « Livide »!

66. *Entoloma Bloxami :* (Berkeley et Broome) Saccardo. = Superbe mais très rare en Haute-Savoie, nous ne l'avons goûté que deux fois. Nous donnons raison à G. Becker : il est seulement acceptable, avec une saveur tenant à la fois de celle du haricot soisson et du radis!

67. *Clitopilus prunulus :* (Scopoli, Fries) Quélet. = Franchement, nous l'estimons surfait! Très bon, sans plus : il garde trop son goût de farine humide et de paille. (Attention aux individus amers!)

67 *bis*. *Clitopilus* sub. sp. *Orcella :* (Bulliard) Quélet. = Nettement inférieur au type : trop mou et peu charnu. Bon, simplement.

68. *Laccaria laccata :* (Scopoli) Berkeley et Broome; (et formes *rousses* voisines). = Peu charnus, mais pas mauvais, sans plus. Honorables comme garniture ou dans des œufs brouillés.

69. *Laccaria amethystina :* (Bolton) R. Maire. = Supérieur au type et à ses voisins, il mérite le terme de *bon*. Il est abondant et ses chapeaux sont bien parfumés, de consistance assez agréable et possédant souvent une indiscutable saveur de violette!

70. *Collybia dryophila :* (Bulliard, Fries) Quélet; (et formes voisines = Abondant! mais insignifiant.

71. *Collybia collina :* (Scopoli, Fries) Quélet. = Nettement meilleur que le précédent. Saveur légèrement alliacée, agréable en omelette. N'a jamais causé d'accidents chez nous, où il est vendu et consommé avec le Marasme d'Oreades!

72. *Collybia fusipes :* (Bulliard, Fries) Quélet. = Précoce, abondant et nettement *bon :* très parfumé mais un peu élastique, les chapeaux sont vraiment agréables comme garniture dans une pièce de gibier (les cuire avec la viande), et remarquables dans un rizotto ou une timbale milanaise!

73. *Myxocollybia velutipes :* (Curtis, Quélet) P. Ramain. = Souvent abondant : en décembre et janvier, au moment où ne poussent plus d'autres espèces, ces champignons epyxiles, visqueux, d'odeur un peu fruitée, caoutchoutique, sont assez agréables à manger. Ils valent une mention, et V. Piane a raison! Saveur de gomme arabique devenant finement fongique et un peu acidulée à la cuisson.

74. *Marasmius hariolorum :* (de Candolle, Fries) Quélet. = Abondant dans nos Préalpes, ils sont méconnus mais assez bon. Méritent les honneurs de la casserole... et de la crème!

75. *Marasmius Oreades :* (Bolton) Fries. = Le « Faux-Mousseron » mérite sa réputation d'excellence, même cru et même frais! De toute première qualité, il est malheureusement trop souvent

piqué des larves et des vers. Frais, il a une saveur un peu sauvage, de gibier, bien qu'assez faible mais parfaite. Convenablement séchés et conservés, ils forment un exquis condiment.

76. *Mucidula radicata :* (Rehlan, Fries) Boursier. = Les chapeaux sont bons mais peu charnus et mous à la cuisson.

77. *Xerula longipes :* (Bulliard, Quélet) R. Maire. = Très bon! même cru. Mais malheureusement un peu coriace et rare. (Ne consommer que les chapeaux). Saveur très nette de noisette et d'amande.

78. *Mycena galericulata :* (Scopoli, Fries) Quélet et *Mycena rugosa :* (Fries) Quélet. = Abondants et pas désagréables du tout (les chapeaux seulement); surtout avec des œufs brouillés et autour d'un rôti de veau à la casserole.

79. *Mycena polygramma :* (Bulliard) Fries, Quélet. = Comme les précédents, avec une légère saveur de haricots.

80. *Cystoderma carcharias :* (Persoon, Fries) Fayod. = Ne mérite pas la place que lui assigne V. Piane! Chair un peu sèche et cotonneuse, saveur un peu nauséeuse de foin et de chénevis. Acceptable sans plus.

81 et 81 *bis*. *Cystoderma amiantinum :* (Scopoli, Fries) Fayod, et *C. granulosum :* (Batsch, Fries) Fayod. = Mêmes défauts, mais accentués!

82. *Melanoleuca vulgaris :* Patouillard. = Bon, mais peu charnu.

83. *Melanoleuca grammopodia :* (Bulliard, Fries) Patouillard. = Bien meilleur que sa réputation! Chair de bonne consistance, odeur forte et un peu nauséeuse, spermatico musquée, disparaissant à la cuisson, saveur ± forte, tenant à la fois du haricot cru, du son et du musc, mais devenant celle du pain d'épice une fois cuit.

84. *Melanoleuca subbrevipes :* G. Métrod. = Grande espèce assez voisine de la précédente. Pas rare par places en Chablais, il pousse en colonies et en cercles. Mêmes qualités culinaires que le précédent, il est — comme lui — *bon,* surtout en « tourte » ou en gratin à la béchamel.

85. *Melanoleuca evenosa :* (Saccardo) Konrad. ± Très estimé de nos voisins helvètes, et répandu dans nos Préalpes savoyardes. Il est *bon,* sans plus! mais loin de valoir *Tricholoma Georgii :* (Clusius) Quélet [n° 98], dont il a un peu la saveur musquée de pain d'épice, mais avec un arrière-goût de foin et de son. Par contre, il n'est pas amer (comme dans le Dauphiné).

86. *Tricholoma portentosum :* (Fries) Quélet. = Très estimé dans l'Est le « Kiri » est bien surfait, à notre avis! Assez peu charnu, cassant, un peu sec, il garde — chez nous — une saveur ± marquée de dextrine.

87. *Tricholoma equestre :* (Linné, Fries) Quélet. = Bien meilleur que

le précédent! Assez rare chez nous — où il est localisé — nous le trouvons *très bon* encore qu'assez peu charnu et que sa saveur d'oeillette et d'huile d'olive un peu sucrée ne plaît pas à tous.

88. *Tricholoma aggregatum :* (Schaeffer, Secrétan) Costantin et Dufour (et espèces voisines). = Tous très bons à bons, mais un peu élastiques. Chair saine. Leurs saveurs de haricots crus ou de cerneaux, disparaissant à la cuisson. Très estimés en Haute-Savoie.

89. *Tricholoma immudum :* (Berkeley) Quélet. = V. Piane a raison! Pas mauvais du tout, mais aussi de consistance un peu élastique.

90. *Tricholoma trigonosporum :* (Bresadola) Ricken. = Meilleur que le précédent et même souvent *bon!* Peu commun, malheureusement.

91. *Tricholoma terreum :* (Schaeffer, Fries) Quélet. = Vraiment, il est *bon* — et même parfois très bon — surtout en « tourte » ou en gratin à la sauce béchamel. Et on le trouve en automne!

92. *Tricholoma scalpturatum-argyraceum :* (Fries) Quélet, Gillet. = De même qualité, avec cependant une saveur plus prononcée de paille mouillée et de son.

93. *Tricholoma orirubens :* Quélet. = Supérieur aux deux précédents mais pas commun. Chair rougissante.

94. *Tricholoma atrosquamosum :* (Chevalier) Saccardo. = Le meilleur de la série, il est *excellent!* Malheureusement rare chez nous (ou du moins très localisé et seulement certaines années), il possède — effectivement — une très agréable et nette saveur de noisette, comme l'écrit justement V. Piane.

95. *Tricholoma acerbum :* (Bulliard, Fries) Quélet. = Vendu sur nos marchés, il est vraiment très médiocre! saveur ± acidulée et rèche, rappelant assez celles des pommes à cidre.

96. *Tricholoma columbetta :* (Fries) Quélet. = Bon; mais un peu fade, peu charnu et un peu sec. Demande du bouillon, du vin blanc ou de la crème.

97. *Tricholoma lascivum :* (Fries) Gillet, Konrad [non Ricken]. = Bon et parfumé; mais trop rare!

98. *Tricholoma Georgii :* (Clusius, Fries) Quélet (et toutes ses formes). = Les « Mousserons » sont pour les Anglais — et la plupart de nos mycophages : y compris G. Becker et V. Piane — les « rois » des champignons! Nous le voulons bien, mais — pour nous — ils sont simplement *excellents*, sans plus! Un peu élastiques et restant compacts et subcaoutchoutiques à la cuisson, de saveurs souvent trop musquées et ± safranées, ils seraient... moins appréciés s'ils ne poussaient pas au printemps!..

99. *Tricholoma irinum :* (Fries) Quélet. = Ce Rhodopaxille... du dernier bateau! très parfumé et abondant chez nous en automne,

a une saveur ± musquée de pain d'épice et de menthe sauvage, intermédiaire entre celle du précédent « mousseron » et celle du Pied-bleu [n° 102]. C'est un *excellent* champignon, de chair moins consistante et moins élastique que le Saint-Georges précédent. Très estimé et consommé en masse chez nous, son odeur complexe de violette, de fleur d'oranger et d'iris le fait rechercher de tous les gourmets (comme nous, G. Becker et V. Piane) et il n'a *jamais* occasionné d'incident purgatif... sauf les 3 fois où il a été confondu — oui! — avec de jeunes Entolômes Livides. — Toutefois, attention aux individus récoltés dans les prairies marécageuses, qui ont, sans conteste, une saveur terreuse de mousse et de vase!

100. *Rhodopaxillus nudus :* (Bulliard, Fries) R. Maire. = Très abondant chez nous (sauf certaines années comme 1945-1946), le « Pied violet » est un *excellent* champignon, de tout premier ordre. Plus tendre de chair que le « mousseron » de Saint-Georges, il en a le parfum et la saveur agréablement musquée, mais il prend parfois — comme ce dernier — à la cuisson, une saveur très forte et un peu safranée de pain d'épice : ce sont surtout les individus poussant *sous les chênes* qui accentuent cette saveur. Ceux poussant *sous les conifères* sont meilleurs et atteignent parfois la perfection! G. Becker a raison : les exemplaires de la région parisienne ont une odeur anisée; les nôtres — comme ceux de l'est — ont un parfum fruité avec une arrière senteur de caoutchouc tiédi fraîchement vulcanisé... (comme celle du petit *Boletus sanguineus :* Fries).

101. *Rhodopaxillus glaucocanus :* (Bresadola, Louis Maire) G. Métrod. = Bon, sans plus! saveur ± marquée de menthe aquatique et de vase. Il est, du reste, rare. Différent du précédent.

102. *Rhodopaxillus sœvus-amethystinus :* (Fries) R. Maire, P. Ramain. = Aussi abondant chez nous que le Tricholome nu [n° 100], c'est une espèce des prairies et d'arrière-automne, connue ici sous le nom de « Pied bleu ». Très recherché ici (comme dans le Jura), nous le trouvons surestimé! Nettement inférieur au *R. nudus* (Pied-violet), il ne mérite qu'une mention *bonne* parmi les champignons de « deuxième cuvée »! Son odeur et sa saveur étant — le plus souvent — par trop musquée — safranée, et sa consistance un peu molle, visqueuse à la cuisson, où il brunit un peu trop.

103. *Rhodopaxillus sordidus :* (Fries) R. Maire. = Très bon! mais bien petit et peu charnu. De plus, il n'est pas commun chez nous.

104. *Rhodopaxillus nimbatus :* (Batsch, Secrétan) Konrad et Maublanc. = Le Tricholome Panœole, localisé mais souvent en touffes et en groupes serrés est un *très bon* champignon. Il manque parfois de chair et prend à la cuisson une saveur ±

nettement poivrée et un peu trop musquée. Cependant, nous le trouvons supérieur au *R. Sœvus :* (Gillet) R. Maire [n° 102].

105. *Rhodopaxillus truncatus :* (Schaeffer, Fries) R. Maire. = Pas commun, mais de bonne qualité. Son odeur et sa saveur un peu fortes et écœurantes de panais, se transformant à la cuisson.

106. *Armillariella mellea :* (Vahl, Fries) Karsten. = Suivant les amateurs... et le mode de préparation (surtout), il est assez bon... ou médiocre! Nous le trouvons simplement très acceptable : une fois ébouillanté, bien égoutté, *saisi* à l'huile flambante, re-égoutté et terminé au beurre noisette, puis achevé... à votre goût! Son parfum est agréable, mais sa saveur terriblement amère, styptique sur le frais devenant fadasse et banalement fongique à la cuisson. A moins de le préparer à la Russe, ce que nous n'avons pas encore essayé?

107. *Clitocybe tabescens-gymnopodia :* (Scopoli, Fries, Bulliard) Bresadola. = Bien supérieur au précédent, mais simplement assez bon! Il faut le faire cuire de même, mais sans l'ébouillanter.

108. *Clitocybe geotropa :* (Bulliard, Fries) Quélet. = Très estimé chez nous sous le nom de « Tête de Moine », les jeunes exemplaires sont vraiment *très bons* et méritent leur classement en première qualité. Consistance de la chair et saveur rappellent bien celles du Mousseron de Saint-Georges. Mais il ne faut consommer que les chapeaux et devient vite filandreux-élastique, avec une saveur fortement musquée.

108 *bis*. *Clitocybe* sub. sp. *maxima :* (Gærtner, Meyer et Scherbius) Nüesch. = Nettement inférieur au type. Vite filandreux, coriace et saveur de farine de haricots.

109. *Clitocybe gigantea :* (Sowerby, Fries) Quélet. = Bien différent et pas rare mais localisé. Assez bon seulement. Un peu coriace fibreux et saveur de haricots crus et de farine de châtaignes.

110. *Clitocybe nebularis :* (Batsch, Fries) Quélet. = Très recherché par les mycophages, il est *vraiment bon,* avec une chair de consistance très agréable et une saveur complexe de menthe et de pain d'épice. Il ne dégage pas toujours (comme le dit Becker) une odeur de mousse moisie à la cuisson. Nous l'estimons fort et le préparons de diverses manières qui font la joie de nos invités. N'a encore jamais intoxiqué personne en Haute-Savoie, mais il ressemble bien à certains exemplaires de l'*Entoloma Lividum:* (Bulliard, Fries) Quélet, auprès duquel il pousse parfois!

111. *Clitocybe Alexandri :* (Fries, Gillet) Konrad. = *Bon!* Localisé en montagne où il pousse en troupes sous les conifères. Facile à reconnaître à son pied énorme et obèse, il faut en consommer seulement les chapeaux : il est, cependant, un peu moins fin que le précédent.

112. *Clitocybe viridis-odora :* (Withering, Bulliard, Fries) Gillet, Quélet. = Ce « Pernod végétal » qui se détecte souvent dans les bois à son odeur forte d'anis, est à la fois original et agréablement *bon,* mais pas en trop grande quantité tout seul, car sa saveur anisée est finalement nauséeuse. Par contre cinq ou six exemplaires sont *exquis* dans des œufs brouillés, dans un ris de veau à la crème ou dans un plat de riz! — *Clitocybe suaveolens :* (Schumacher, Fries) Quélet, le vaut à peu près!

113. *Clitocybe infundibuliformis :* (Schaeffer, Fries) Quélet. = Assez bon, mais membraneux et élastique.

114. *Clitocybe vermicularis :* (Fries) Quélet. = Commun dans nos pâturages pré-alpestres au printemps et au début de l'été. Voisin du précédent, il lui est supérieur comme qualité et saveur, bien qu'un peu coriace.

115. *Clitocybe cyathiformis :* (Bulliard, Fries) Quélet. = Assez bon lui aussi et extrêmement tardif, mais cependant un peu membraneux. Il rappelle un peu les jeunes individus de la « Trompette des Morts » en moins filandreux et presque autant parfumé! (Il en est de même des espèces voisines).

116. *Clitocybe aurantiaca :* (Wulfen, Fries) Studer. = Bon, quant à la saveur, mais toujours assez peu charnu, submembraneux. Pas commun chez nous.

117. *Pleurotus ostreatus :* (Jacquin, Fries) Quélet (et ses formes voisines). = Nous approuvons G. Becker! Jeune, il est vraiment *excellent* d'odeur et de parfaite saveur, sa chair est évidemment ferme mais *croquante,* agréable, ni élastique, ni coriace. Il se prête à de nombreuses combinaisons culinaires!

118. *Pleurotus cornucopiœ :* (Paulet, Persoon) Saccardo. = Bien plus rare, il a les mêmes qualités, mais *vite* très coriace : saveur de « mousseron » un peu musquée. Il faut le faire cuire avec du bouillon.

119. *Pleurotus Eryngii* sub sp. *nebrodensis :* (de Candolle, Fries) Quélet, (Inzenga) Saccardo. = Assez répandu certaines années mais très localisé, c'est un champignon *excellent* presque de tout premier ordre! La meilleure des Pleurotes, son seul défaut est dans sa chair *vite* trop ferme, encore qu'assez épaisse et non élastique mais légèrement craquante, fondante. Saveur très fine, légèrement musquée, intermédiaire entre celle du « Rosé des prés » — agaricien bourguignon! — et celle du Cèpe (Nous n'avons jamais mangé l'espèce-type).

120. *Pleurotus ulmarius :* (Bulliard, Fries) Quélet. = Très jeune, il est assez bon, de saveur agréable rappelant celle du champignon de couche, mais il est vite vraiment trop coriace!

121. *Acanthocystis georgenius :* (De Candolle, Persoon) Kühner. = Assez bon très jeune, mais de chair bien tenace-subélastique.

Saveur de noisette et de « bolet». Estimé dans le Languedoc.

122. *Lentinus tigrinus :* (Bulliard) Fries. = Même jeune — au moins chez nous où il n'est pas commun — il est trop membraneux-craquant, subcoriace même, pour être vraiment classé d'*excellente* qualité, (comme l'écrit G. Becker). Dommage, car son parfum et sa saveur sont uniques parmi les Agaricales : vanille et anis avec une pointe de violette!

Et voici maintenant une grande famille méconnue au point de vue gastronomique. Parce que la majorité de ses membres sont « gluants » et de chair ± céracée fragile, on la néglige trop! Abondants à l'arrière-saison dans toutes nos montagnes comme en plaines, les HYGROPHORES renferment souvent des espèces de chair agréable comme consistance, de parfum original et de saveurs délicates, variées, sans être trop fortes! Seuls — ou à peu près — jusqu'à ces dernières années Georges Becker et Georges Métrod en ont explorés les mérites culinaires! En voici une liste dont nous avons consommé toutes les espèces :

123. *Hygrophorus marzuolus :* (Fries) Bresadola. = Grosse espèce ± précoce dans nos montagnes du Chablais (de fin février à mai, en terrains molassiques), elle est *bonne,* bien qu'un peu aqueuse et fade. Mais son abondante eau de rejet donne, avec des petites pâtes (vermicelles, étoiles, etc.) un potage absolument *exquis!*

124. *Hygrophorus niveus :* (Scopoli) Fries. = Petit, abondant, mais *excellent,* vraiment de tout premier ordre, préparé en timbale avec de la crème ou dans une sauce financière pour vol-au-vent (Bravo! Becker). Il présente ordinairement une odeur et une saveur délicate de violette!

125. *Hygrophorus virgineus :* (Wulfen) Fries. = Comme le précédent avec lequel il est ordinairement confondu, mais saveur rappelant davantage la paille et le son, légèrement musquée.

126. *Hygrophorus russocoriaceus :* Berkeley et Miller. = Attention! *toujours* confondu avec les deux précédents par les amateurs... il est bien loin de les valoir! Comestible *médiocre,* il a une odeur et une saveur forte et nauséeuse de bois mouillé de bouleau et d'huile de cèdre, un peu camphrée.

127. *Hygrophorus penarius :* Fries. = De tout premier ordre, *excellent!* (comme l'écrit G. Becker). C'est un champignon absolument parfait. Il est assez répandu par places dans nos montagnes Chablaisiennes, mais... méconnu des amateurs, heureusement!

128. *Hygrophorus poetarum :* R. Heim. = Il est *tout aussi bon* que le précédent, mais il est très rare et localisé (et, je pense, confondu avec le suivant car je l'y ai trouvé mêlé dans un panier,

il y a trois ans). Seulement en montagnes, entre autres vers Bellevaux. Chair à la fois fondante et ferme, saveur délicate de noisette pas mûre et de « petit rosé », avec un arrière-goût de serynga.

129. *Hygrophorus pudorinus :* Fries. = Ne pas le confondre avec le précédent! dont il a presque la jolie teinte incarnat-rosé et l'allure, mais avec un pied bien plus épais et cylindrique. Nettement *inférieur,* il a — presque toujours — une odeur jasminée — résineuse et, à la cuisson, une saveur ± amère et térébenthinée. Toutefois (comme nous l'avons signalé plus haut) *certains* exemplaires ont une saveur agréablement fruitée, douce, et sont vraiment *très bons,* avec une chair de bonne consistance.

130. *Hygrophorus Russula :* (Schaeffer, Fries) Quélet. = Immangeable dans 95 % des cas — de l'avis de G. Becker et de G. Métrod! — mais dans 5 % des autres cas, ne possède à la cuisson *aucune* trace d'amertume ± résineuse — au moins dans quelques localités certaines années, comme en 1936 et en 1942 (à Douvaine; avec M. Boulens, et au Lyaud, avec M[e] Emile Pommier, de Lyon) — Dans ce cas, il est *excellent,* de premier ordre, et mérite son ancienne réputation!

131. *Hygrophorus erubescens :* Fries. = Très commun dans nos montagnes, voisin du précédent avec lequel on le confond souvent (comme l'a fait Quélet!) il est constamment amer-résineux et toujours solidement *immangeable!*

132. *Hygrophorus pratensis :* (Persoon) Fries. = Très bon. Saveur fine et agréable, douce. Chair un peu fragile mais bonne. Localisé chez nous.

133. *Hygrophorus nemoreus :* (Lasch) Fries. = Presque aussi bon que le précédent avec lequel on pourrait le confondre (mais c'est un hôte des bois), mais saveur et chair un peu plus fade et aqueuse.

134. *Hygrophorus capreolarius :* (Kalchbrenner) Saccardo. = *Souvent* très bon!.. quand il n'a pas de saveur résineuse.

135. *Hygrophorus camarophyllus-caprinus :* (Albertini et Schweinitz, Scopoli), Fries. = Assez bon, sans plus! saveur toujours un peu forte.

136. *Hygrophorus agathosmus :* Fries. = Immangeable! Odeur et saveur *constante* mais ± forte de punaise, d'amande amère et de savon!

137. *Hygrophorus pustulatus :* (Persoon) Fries. = Bien supérieur au précédent, mais seulement très acceptable... sans plus!

138. *Hygrophorus chrysodon :* (Batsch) Fries. = Bon (après nettoyage!). Saveur fine très agréable, mais chair un peu tendre et aqueuse.

139. *Hygrophorus lucorum :* Kalchbrenner. = Abondant sous les mélèzes, il est *très bon* généralement. Fort apprécié par nous.

140. *Hygrophorus melizeus :* Fries. = Pas mauvais du tout! Saveur fruitée.

141. *Hygrophorus gliocyclus :* Fries. = Bon, mais ennuyeux à préparer!

142. *Hygrophorus leucophœus :* (Scopoli) Gillet. = Pas mauvais du tout, mais aqueux.

143. *Hygrophorus mesotephrus :* Berkeley et Broome [non Konrad-Maublanc]. = Supérieur au précédent (avec lequel il est confondu!), mais rare et localisé.

144. *Hygrophorus olivaceo-albus :* Fries. = Nettement médiocre chez nous et peu mangeable à cause de sa saveur ± résineuse et amère. De plus fort ennuyeux à préparer! Il serait assez bon ailleurs et très estimé en Champagne?

145. *Hygrophorus hypothejus :* Fries. = Bien préparé, il est assez acceptable, mais fade et aqueux. Vendu et estimé en Suisse, il est très tardif, même hivernal. Mais il est odieux à nettoyer!

146. *Hygrophorus subradiatus :* (Schumacher) Fries. = Très bon! saveur de Pratelle, mais peu charnu et pas commun en Haute-Savoie.

147. *Hygrophorus colemannianus :* Bloxam, ap. Berkeley. = De tout premier ordre il est *exquis*, avec une saveur d'amande. Nous sommes pleinement d'accord avec V. Piane : c'est un champignon parfait! Mais rare...

148. *Hygrocybe puniceus :* Fries. = Encore un superbe champignon méconnu! Très estimé chez nous — où il est assez commun, sous le nom de « Chevallier » — il est *excellent!* Forme un mets jaune safran et sa chair tendre et agréable présente une délicate et fine saveur de cuisses de grenouilles ou de poulet!

149. *Hygrocybe obrusseus :* (Fries) Konrad. = Bon. Moins fin que le précédent, plus fade et plus aqueux-fondant, il donne un mets jaune-citrin chatoyant.

Dr Paul Ramain.

(*A suivre*).

La Chronique anecdotique.

de Camille FAUVEL

■



DEUX FAMILLES EMPOISONNÉES PAR LES CHAMPIGNONS EN GIRONDE

■

I. AU XVe SIECLE
II. EN 1941

Il est surprenant que Goya, qui a vécu les dix dernières années de sa vie à Bordeaux, où il est mort en 1828, n'ait pas songé à nous laisser une eau-forte des momies de la Tour Saint-Michel. Le sujet bien dans la manière qui a fait sa célébrité — car on oublie trop le Goya peintre d'histoire ou portraitiste — n'eût pas manqué de lui inspirer une œuvre digne des *maisons de fous* ou *atrocités de la guerre*, pour ne parler que des plus populaires de ses eaux-fortes.

Goya, cauchemar plein de choses inconnues,

a écrit Baudelaire (*Les Phares*).

Ces momies, au nombre de 70, sont rangées le long des murs de la crypte du célèbre clocher gothique de l'église Saint-Michel [*clouchey de Sent-Miqueu*, en langue locale]. Elles sont préservées par une balustrade de bois. On les a mises là lors de la démolition de l'ancien cimetière Saint-Michel [*carney Sent-Miqueu*], dont les ossements furent transportés à l'actuel cimetière de la Chartreuse. A un certain point de la vieille nécropole, les fossoyeurs ne trouvèrent plus d'ossements épars sous leurs pioches, mais tout une rangée de corps parfaitement conservés par un filon de terrain particulièrement calcaire. Ce filon ne devait pas être très large, car beaucoup des tibias et souvent les fémurs sont dénudés. De couleur gris sombre, la peau est parfaitement tannée. Le spectacle ne manque pas de pittoresque macabre et attire de nombreux visiteurs.

Victor Hugo s'y rendit en 1843 : « Je ne sache pas plus effroyable revue. Dante et Orcagna n'ont rien rêvé de plus lugubre...» dans *Alpes et Pyrénées.* Théophile Gautier écrit la même année dans *Tra los Montes :* « L'imagination des poètes et des peintres n'a jamais produit de cauchemar plus horrible... » Mais Flaubert, qui n'était pas poète grandiloquent, ne trouva rien d'effrayant ni de fantastique à ces cadavres « dont les uns ont l'air de pleurer, les autres de sourire, tous d'être éveillés et de vous regarder comme vous les regardez », dans *Voyage aux Pyrénées et en Corse.*

Moi, dont le poète préféré est l'auteur des *Fleurs du Mal* et J. K. Huysmans le romancier de dilection, « *obéissant à mes humeurs fatales* », comme dit le premier, je me suis souvent rendu à la célèbre crypte. Ma première venue date du début du siècle. Rien n'y a changé. Le protocole de la visite se déroule d'une façon immuable. La gardienne, tenant une lanterne d'une main et une gaule de l'autre, guide les visiteurs. Pour bien montrer le parfait état de conservation des corps, elle tape irrespectueusement avec sa baguette sur le ventre de l'un, qui rend un son de tambour mal serré, tire la langue d'un autre et poursuit son explication.

Il y a d'abord un prêtre, dont les restes de la soutane sont très apparents. Ses traits calmes et reposés montrent, qu'après une vie chargée d'œuvres, il s'endormit sans appréhension dans la paix du Seigneur. Par l'inscription tombale du Père Félix, ancien *bénéficier* de l'église Saint-Michel [début du xv[e] siècle], on a pu fixer la date de ces inhumations. Vient ensuite un homme d'une haute stature, portant un trou bien apparent à la poitrine : le général De Pressac, tué en duel, etc.

Mais le groupe qui retient le plus l'attention des visiteurs est *la famille empoisonnée par les champignons.* L'historiographe des Momies de Saint-Michel, le bel écrivain Maurice Ferrus, le décrit ainsi :

« Les traces de la douleur se lisent encore sur les visages de ces malheureux. Le père paraît être celui qui a le moins souffert, ou peut-être celui qui a supporté avec le plus de courage les tortures de l'empoisonnement » (1).

Le jeu de l'éclairage, voulu par les difficultés techniques que rencontre l'opérateur dans cet obscur caveau, ne laisse pas voir, sur la photographie, la particulière sérénité qui empreint les traits du chef de famille. Mais il apparaît bien que les visages, ou tout au moins trois d'entre eux, sont restés figés, pour les siècles, dans le trismus qui termine si souvent la fin des empoisonnements phalloïdiens (2).

En l'état actuel de nos connaissances sur les traces que pourrait

(1) Maurice Ferrus. — *Les Momies de Saint-Michel*, p. 9. Editions Delmas.

(2) Nous devons à l'obligeance de MM. Renaud, Buzaud et C[o], éditeurs de cartes postales à Bordeaux, l'autorisation de reproduire leur cliché de la famille empoisonnée.

laisser le poison fongique, après plus de cinq cents ans et, d'autre part, étant donné *la pauvreté de renseignements* que nous possédons sur cette famille empoisonnée, il serait insensé d'émettre une hypothèse quelconque.

Toutefois, dans les cas collectifs d'empoisonnement par les champignons, suivis de mort, il faut toujours songer à l'Amanite phalloïde. De ce côté, la Gironde a été à maintes reprises éprouvée. N'est-ce pas à l'Asile Saint-Louis que, le 6 octobre 1881, onze jeunes pensionnaires succombaient à la suite d'un repas au cours duquel ce champignon avait été consommé. Bien d'autres catastrophes ont suivi dans les environs. Voici la dernière en date, qui s'est produite à La Hume, en 1941.

***

La Hume est une petite station balnéaire naissante où se groupent d'agréables villas dans les pins. Ce n'est ni une commune ni une paroisse, mais une fraction de la Teste de Buch, l'une des plus grandes communes de France (plus de 7.000 hectares, trois fois et demi la superficie de Paris). La Hume possède déjà sa gare et son bureau de poste.

Ayant de la famille en ce lieu, je m'y étais rendu d'Arcachon, en chemin de fer, le 31 août 1941, d'assez bon matin, car je devais être revenu pour le déjeuner. Ma visite faite, je décidai de rentrer à pied, à travers la belle forêt usagère. Il faisait un temps très doux et de nombreux groupes, surtout d'officiers et de soldats allemands, picniquaient sur l'herbe.

Dans cette forêt siliceuse, le pin domine, mais mélangé de chênes-lièges, de chênes pédonculés et d'arbousiers, avec des sous-bois de hautes bruyères et de fougères; de genêts et d'ajoncs en se rapprochant d'Arcachon. La présence de l'arbousier montre qu'il s'agit d'une « forêt ancienne ou spontanée car l'arbousier vit là où il lui plaît et en dehors de la volonté de l'homme » (3).

Ce qui me frappa pendant tout le trajet du retour (12 kilomètres environ), ce fut la profusion d'Amanites printanières que je rencontrai. Le chemin en était bordé; des milliers et des milliers. Jamais pareille abondante poussée de ce rare champignon n'a été signalée, à ma connaissance. J'en examinai de nombreux spécimens. Leurs caractéristiques ne différaient en rien des diagnoses des bons auteurs et notamment de Maublanc, Dujarric de la Rivière et Roger Heim. Toutefois, dans l'ensemble, les sujets étaient plus robustes, le pied plus haut, plus épais et certains chapeaux avaient 10 centimètres de large. A cause de l'enchevêtrement des racines de pins, je dus m'y prendre à de nombreuses reprises pour extraire une volve entière en vue

(3) André Rebsomen. — *Arcachon et le Pays de Buch*, p. 52. Editions Delmas.

d'examen. Je dis à mon arrivée : « Je viens de voir de quoi nous débarrasser de tous les Boches qui souillent le sol de France. » Et je montrais aux miens quelques *A. verna* que je rapportais. Je ne pensais pas, hélas! que ce serait une malheureuse famille française qui en serait victime.

Je n'appris la catastrophe que quelques jours plus tard. Sans doute la presse locale en avait parlé, mais ne recevant aucun journal le fait m'avait échappé. On me dit que le père des petites victimes était encore à La Hume et s'apprêtait à regagner Paris. J'allais le voir. C'est à lui que sont dus en grande partie les renseignements qui vont suivre.

M. Ammeux, employé des postes à Paris, avait envoyé ses deux enfants, Jacqueline, 9 ans, et Jacques, 7 ans, passer leurs vacances à La Hume, chez leur grand'mère, Clémence Roux, 62 ans, et leur oncle, Jean Roulet, 58 ans, qui y occupaient une villa ensemble. L'oncle, qui était un ramasseur de champignons et passait pour les connaître, voulut les régaler d'un bon plat. Il eut tôt fait d'en cueillir une *grande poêlée*, qui fut consommée par tous les quatre, au repas du soir, 31 août 1941, à 19 heures 30. Les champignons avaient été coupés en tranches et sautés. La nuit se passa bien.

Le lendemain, 1er septembre, Jean Roulet se rendit à Arcachon à bicyclette pour y faire quelques achats. Il devait revenir pour le déjeuner. En rentrant, il se sentit indisposé, pris de nausées. Il fit le dernier kilomètre à pied, roulant sa bicyclette à la main. Il s'arrêta à une épicerie voisine de la gare, pour y acheter des bouteilles d'eau minérale. Les siens, à sa rentrée, vomissaient et étaient en proie à de violentes, douloureuses et abondantes diarrhées, qui allèrent en progressant, surtout chez les enfants. Ils ne se soignèrent qu'avec de l'eau minérale et du tilleul.

Le 2 septembre dans la matinée, étonnés de ne pas les voir sortir, des voisins s'approchèrent de la villa, dont les fenêtres étaient ouvertes et qu'ils escaladèrent. Tous les quatre étaient gisant dans leurs lits, les parents incapables de s'occuper des enfants. Tous souffraient horriblement et réclamaient à boire *par pitié*, mais rejetaient aussitôt ce qu'on leur donnait.

Sans doute ne supposaient-ils pas que le plat de l'avant-veille était la cause de leur mal, car le médecin ne fut appelé que vers 14 heures. Il trouva le petit Jacques déjà mourant et la fillette très agitée.

Tous furent transportés à la Clinique du Docteur Cuénot, 169, boulevard de la Plage à Arcachon. L'oncle était très prostré et le resta jusqu'à la fin, la grand'mère sans réaction. Jacqueline était très agitée, très bruyante, semblant être en proie au délire. Elle dut être isolée. On administra à tous du sérum physiologique et en sus, l'on fit respirer de l'oxygène à la fillette.

Le médecin qui avait ordonné le transfert à la Clinique, sur le peu de renseignements qu'il avait pu tirer des malades et d'après les dé-

clarations des voisins, avait diagnostiqué un empoisonnement phalloïdien.

Jacques décéda la nuit de son arrivée vers 24 heures; Jacqueline le lendemain 3, à 17 heures; l'oncle le 5, à 22 heures.

La grand'mère se rétablit. Après être restée une dizaine de jours à la Clinique, elle dut aller passer un mois dans une maison de repos. Elle est restée depuis d'une santé précaire, apathique, avec un moral très ébranlé. [Elle a quitté le pays et je n'ai pu la rencontrer]. C'est elle qui avait préparé le plat fatal, mais en avait le moins mangé. Les champignons étaient les mêmes que rapportait habituellement le collecteur, sauf un qui ne lui inspirait pas confiance et qu'elle ne joignit aux autres que sur l'insistance de ce dernier.

Le Docteur Cuénot est un chirurgien et orthopédiste très justement réputé. Il m'a dit : « Les membres de la famille Ammeux furent amenés à ma Clinique, parce qu'on avait aucun autre endroit où les conduire et qu'ils étaient incapables de se soigner ou de recevoir des soins à leur domicile. Mais c'étaient des *mourants* que l'on faisait entrer chez moi. J'avoue que je n'avais jamais soigné d'intoxiqués par les champignons. Je télégraphiai à l'Institut Pasteur. Je reçus du sérum et une lettre très explicative du Docteur Dujarric de la Rivière. Mais tout cela arriva trop tard, sauf pour la grand'mère. »

Les voisins avaient dit au médecin mandé d'urgence, que la Veuve Roux avait mis le reste de la récolte à sécher sur des claies, afin de commencer sa conserve d'hiver. Le tout fut transporté chez M. Laporte, pharmacien place des Palmiers à Arcachon, mycologue averti. Il n'y trouva pas d'Amanite; il y avait surtout des Russules et des Bolets.

Il n'est pas douteux qu'il s'agit bien là d'un empoisonnement phalloïdien, et, très vraisemblablement, *A. phalloïdes* var. *verna* en est la cause. Cette dernière n'est pas rare dans la forêt d'Arcachon et l'espèce-type s'y montre plus tardivement. Aucun des ramasseurs de champignons que j'ai questionnés dans les jours qui suivirent ce triple décès, ni moi-même qui étais sur les lieux, au moment de la cueillette de J. Roulet, n'y avons trouvé la véritable phalloïde, qui ne se montra que quelques semaines plus tard.

Enfin, j'ai l'intime conviction qu'un seul réceptacle du champignon mortel fut consommé au repas tragique. Il n'y avait pas d'amanite dans le reste du lot qui fut mis en conserve, ce qui montre qu'il en fut très peu cueillies. Enfin, comme je l'ai dit aussi, les champignons avaient été coupés en tranches avant cuisson. Ce point a son importance. On sait en effet que le poison phalloïdien est loin d'abandonner complètement son support, pendant la coction, et de s'extravaser entièrement dans le mets apprêté. Un ou plusieurs fragments du réceptacle mortel durent se trouver au bout de la fourchette des convives qui succombèrent. Mais ceci n'est qu'une plausible hypothèse.

J'ai eu la curiosité de savoir quelles pouvaient être les connaissances fongiques du malheureux collecteur. J'ai vu d'autres ramasseurs qui avaient opéré en sa compagnie, ces derniers connaissant parfaitement la phalloïde. D'après eux, le premier ignorait tout du champignon mortel. C'était un traditionnaliste, récoltant au plus une douzaine d'espèces. A leur avis, il est parfaitement capable d'avoir confondu une Amanite printanière avec un autre champignon à lames et à cuticule blanches ou de l'avoir cueillie sans la connaître, mais en se fiant à certains critères empiriques, que l'on n'a pu m'indiquer.

Voilà comment, à travers les siècles, faute de quelques connaissances élémentaires, les méprises fatales se renouvellent avec une fréquence désespérante, méprises que les Sociétés et Revues mycologiques ont le noble but de vouloir faire disparaître.

Camille FAUVEL.

INFORMATIONS

■

Nous avons annoncé dans notre dernier Supplément qu'une excursion mycologique à petit comité était prévue fin octobre 1947 (ou début novembre) dans les Landes (environs d'Arcachon). Notre excellent ami et collaborateur Camille Fauvel s'emploie à organiser cette réunion, qui renoue avec la tradition des voyages mycologiques entrepris par le Laboratoire de Cryptogamie du Muséum, et qui ont connu, avant cette dernière guerre, un succès complet.

Les personnes désireuses de participer à cette manifestation doivent écrire à notre secrétaire *dès maintenant* en nous précisant si leur intention est ferme ou conditionnelle, et quelle date leur conviendrait le mieux.



M. le Pr Roger Heim fera son prochain cours, au printemps 1948, sur les Champignons du bois. Il étudiera successivement les espèces lignivores les plus importantes quant à leurs méfaits, notamment leurs caractères, leur biologie (entre autres leurs rapports avec les insectes). Il passera en revue la thérapeutique moderne contre les ennemis des arbres sur pied, des bois en chantier et des bois d'œuvre.

Le rédacteur en chef du *Supplément* : R. HEIM. — Le gérant : Ch. MONNOYER.

Le Mans. — Imprimerie MONNOYER. — 1947.